

Klassische Martinsgans

Martinsgänse

Weckmänner / Stutenkerle

Traditionelle Martinsbrezeln

## Klassische Martinsgans

Metallstäbe und Schnüre  
(zur Befestigung)  
Eine Gans (2 bis 3 Kilo)  
400g Äpfel  
300g Zwiebel

Butter für die Pfanne  
Salz, Pfeffer und Majoran  
Halber Bund fein gehackte Petersilie  
Eine halbe Lauchstange  
1 Knolle Sellerie

1 Liter Fleischbrühe  
60g Butter  
20g Honig

### Zubereitung:

Zunächst gilt es, die Flügel der Gans und ihre Innereien zu entfernen. Zudem solltest Du die Gans von Innen nach Außen sorgfältig waschen und mit einem Tuch abtrocknen. Anschließend werden die für die Füllung der Gans gedachten Äpfel in Würfel geschnitten und gemeinsam mit den Zwiebeln in einer Pfanne kurz angebraten. Danach kannst Du Gewürze wie Salz, Pfeffer und Majoran sowie den Sellerie, den Lauch und die gehackte Petersilie hinzufügen.

Nach dem Hineingeben der Füllung gilt es, die Gans mit Hilfe von Schnüren und Metallstäben zuzubinden. Danach schiebst Du Deine Martinsgans in einen auf 120 Grad vorgeheizten Backofen und belässt sie dort für 4 Stunden. Um den Geschmack zu verfeinern, empfiehlt es sich, die Gans regelmäßig mit Fleischbrühe und dem entstandenen Bratensaft zu übergießen. Nachdem 4 Stunden vergangen sind, erhöhst Du die Temperatur des Backofens auf 200 Grad. Nun kannst Du die Gans bis zum Ende der Garzeit mit einem Butter-Honig Gemisch bestreichen.

Als Beilage zu einer klassisch zubereiteten Martinsgans empfehlen sich Knödel und Rotkohl.